

龍天門
RYUTENMON

2019年9月6日 ウェスティンホテル東京に於て

THE WESTIN
TOKYO

飯前酒

ゆうこうのお酒

Aperitif

長崎錦繡拼盤

長崎の幸前菜盛り合わせ

Assorted Nagasaki Appetizers

葡汁釀對馬栄螺蓋

対馬サザエのオープン焼き ポルトガル風

Baked Tsushima Turban Shell with Portuguese Sauce

花菇鮑魚燉水魚

浦野さんの育てたスッポン 干し椎茸 鮑入り蒸しスープ

Double-boiled Soup with Soft Shell Turtle, Shiitake Mushroom and Abalone

梅菜茄子香煎黄金白鱈

黄金アナゴの香り焼き 蒸し野菜と共に

Pan-fried Kogane Conger eel with Steamed Vegetables

黒蒜出島和牛柳

長崎出島和牛フィレ肉のソテー 黒ニンニクソース

Sautéed Dejima Wagyu Beef Tenderloin with Black Garlic Sauce

花彫蒸蟹配伊麵

渡り蟹の紹興酒蒸しとイーファー麵

Shaoxing Wine Steamed Blue Crab with I-Fu Noodles

龍天門美點 即日茶

デザート 中国茶

Dessert and Chinese Tea